

**Entradas  
frías Cold  
Starters**

11,50

Ensalada de cogollos con humus,  
pepinos de jardín, tomate cherry y salsa ravigote  
Salad of buds with hummus, common cucumber,  
cherry tomato and ravigote sauce

18,00

Salmón adobado en casa con crema de rábano,  
salsa de mostaza de eneldo y patata marinada  
Home pickled salmon with radish cream,  
dill mustard sauce and marinated potato

19,50

Gambas sobre rösti con aguacate, albahaca  
y mantequilla de lima  
Gambas on rösti with avocado, basil and lime butter

26,00

Tartar de ternera con tarta fina y crema de cebollino  
Beef tartar with crispy tart and chive cream

26,50

Terrina de hígado de pato  
"Foie gras" con gelé de oporto blanco,  
manzana y crujiente de pimienta  
Duck liver terrine "Foie gras", with white  
port wine jelly, apple and pepper cracker

\*Todas nuestras entradas se pueden compartir.

\*All our starters are also ideal to be shared.

Pan por persona 2,90 Bread per person 2,90

**Sopas y entradas  
calientes Soups  
& warmstarters**

12,50

Sopa cremosa de espárragos blancos con cebollino  
Creamy white asparagus soup with chives

12,50

Patatas fritas à la Schwaiger con salsa bearnesa,  
tomate y queso gruyere  
French fries à la Schwaiger with béarnaise sauce,  
tomato and Gruyere cheese

16,50

Pasta fina con salsa de vino blanco  
y queso Parmesano  
Fine pasta with white wine sauce  
and Parmesan cheese

1/2. 16,00 / 22,00

Espárragos blancos con salsa holandesa  
y patatas Strindberg  
White asparagus stalks with hollandaise sauce  
and Strindberg potatoes

29,50

Ravioli de gambas de Sóller,  
tomate Kumato y salsa de albahaca  
Sóller Gambas Ravioli, Kumato Tomato  
and Basil Sauce

**g r a c i a s t H a  
n k y o u . . .**

**Sch  
wai  
ger**



**Pescados y Carnes Fish & Meat dishes**

24,00

Espárragos verdes en crosta de sal con crepes de patata y salsa Holandesa (Con jamón ibérico +11,00)  
Green asparagus in salt crust with potato crepes and Hollandese sauce (With Iberian ham +11,00)

32,00 p.p

Rodaballo a la sal con pesto de tomate, beurre blanc de cebollino y pasta de azafrán (para 2 pers)  
Turbot in salt crust with tomato pesto, chive beurre blanc and saffron pasta (for 2 people)

29,50

Filete de lubina con tomate, albahaca y emulsión de mantequilla tostada  
Sea bass fillet with tomato, basil and brown butter emulsion

36,00

Lenguado entero con mantequilla de limón y rollitos de alcaparras  
Whole sole with lemon butter and capers rolls

28,50

Costilla corta de ternera mallorquina estofada 32h con puré de patata asada  
Mallorcan Beef Short rib (stewed 32h) with roasted potatoes purée

29,50 p.p

Pato joven asado entero con jugo de Madeira y tartaleta de hojaldre y patata (para 2 pers)  
Whole roasted young duck with Madeira juice, puff pastry and potato tart (for 2 people)

38,50

Solomillo de ternera con crema de espinaca, hígado de pato y salsa de trufa  
Beef sirloin with spinach cream, duck liver and truffle sauce

d e g u s  
t a c i ó n d e  
g u s t a  
t i o n  
m e n ü



Ensalada de atún rojo con gazpacho de pepino e hinojo  
Red tuna salad with cucumber gazpacho and fennel

Ravioli de alcachofa con jugo de cítricos, sashimi de serrano, anchoas y tomate  
Artichoke ravioli with citrus jus, serrano sashimi, anchovies and tomato

Lomo y paletilla de corzo de verano, topinambur, arándanos y salsa de pimienta blanca  
Loin and shoulder of summer venison, topinambur, red currant and white pepper sauce

Queso Stilton marinado en oporto añejo con pera y pan de nueces  
Stilton cheese marinated with aged port wine with pear and walnuts bread

Tiramisú de guindas con pistacho, amarena y helado de café  
Tiramisu of sour cherries with pistachio, amarena and coffee ice cream



5 platos – 60 (10 % IVA incl.)  
sin queso – 55 (10 % IVA incl.)  
5 courses – 60 (10 % VAT incl.)  
without cheese – 55 (10 % VAT incl.)



Este menú se servirá de 13 a 15 h y de 19.30 a 21.30 h  
This menú will be served from 13 to 15 h and from 19.30 to 21.30 h

Precios en Euros / 10% IVA Incluido.  
Prices in EURO / 10 % VAT included